

Récompense bien méritée pour les donneurs de sang

Dans le cadre de la Semaine du goût, le CHPG a proposé une expérience inédite. Des plats sains et gastronomiques pour les donneurs de sang, concoctés par le chef Joël Garault.

Le centre de transfusion sanguine du CHPG prend des allures de restaurant gastronomique. Mousse à l'avocat, foie de veau, pain perdu rôti. Ces intitulés gourmands rappellent la carte d'un restaurant étoilé. Et pourtant. Ces saveurs sophistiquées inondent depuis mardi dernier les locaux du centre de transfusion sanguine de leurs odeurs alléchantes. À l'occasion de la Semaine du goût, un don du sang un peu particulier s'est déroulé jusqu'à aujourd'hui. Aux côtés des équipes de cuisine du CHPG, le chef Joël Garault s'est mis aux fourneaux, pour ravir les papilles des donneurs et récompenser leur effort. Pas de torpeur, de sensation de faiblesse, ou de chute de tension. Grâce au menu pensé pour l'occasion par l'ancien chef exécutif de l'Hermitage, les patients ont refait leur stock de globules rouges, pansement au bras, et quelques millilitres de sang en moins.

« C'était un devoir de répondre présent »

Au centre de transfusion du CHPG, pendant que les infirmières transfusent les patients, une odeur de beurre chaud fondue au fond de la poêle plane dans l'air. Dans la pièce d'à-côté, le chef Joël Garault s'active en cuisine pour concocter de bons petits plats aux patients. Une fois leur devoir accompli, les donneurs s'attablent pour faire le plein de fer et de vitamine C. Au menu, des plats sains et adaptés. « Je trouve l'initiative géniale. Je donne mon sang depuis longtemps, mais c'est d'autant plus plaisant quand un délicieux plat vous attend



En 2022, 1 545 814 donneurs ont permis de soigner 1 million de patients grâce aux dons de sang, directement via la transfusion sanguine. (Photo Jean-François Ottonello)

à la clé. J'ai hâte de le déguster », confie en salivant Arnaud, un donneur. Les patients ont le choix entre trois plats. Trois options salées et trois sucrées (lire ci-dessous). Une fois le don effectué, ils choisissent leur recette favorite, et se reposent le temps d'être servis. Comme au restaurant. Pour le chef Joël Garault, ayant lui-même fait don plusieurs fois de son sang, cette action est symbolique. « L'idée vient de Madame Maechling, directrice des cuisines du CHPG. C'est une grande première. Faisant moi-même partie de l'Amicale des donneurs de

sang, c'était un devoir de répondre présent à l'invitation. Je trouve cette idée fantastique. Les retours sont très bons. Nous avons fait un livre d'or que les patients peuvent signer. Trois plats différents c'est sûr que c'est du travail, heureusement les équipes sont très opérationnelles. C'est très convivial comme ambiance », confie Joël Garault, tout en se précipitant aux fourneaux.

Inciter au don du sang

Pour la doctoresse Mélanie Rinaudo Gajous, cheffe de service au centre de transfusion sanguine

du CHPG, ce projet met à l'honneur la Semaine du goût, tout en véhiculant une image positive du don du sang. La professionnelle de santé espère que cette initiative donnera envie aux patients de réitérer leurs dons, tout en attirant de futurs donneurs sur le long terme. « L'idée de cette collecte événementielle est d'avoir des plats élaborés par un chef à partir d'ingrédients riches en fer pour que les donneurs puissent produire de nouveaux globules rouges après leur don. Il s'agit aussi de communiquer sur l'aspect convivial du don du sang, parfois

perçu négativement. Grâce à cette première nous avons 30 % de donneurs en plus que d'habitude », explique la cheffe de service ayant étroitement collaboré avec Françoise Maechling, à la tête des cuisines du CHPG.

Cet événement est une grande première pour l'établissement. Donner envie d'accomplir un beau geste en récompensant de façon gourmande les donneurs, telle est la visée de ce concept, alliant l'utile à l'agréable.

LISA RICORDI
lricordi@nicematin.fr

Des plats haute-couture et équilibrés signés Joël Garault



L'événement a attiré 30 % de donneurs en plus que d'habitude. (Photo Jean-François Ottonello)

Pour marquer le coup, en cette Semaine du goût, l'équipe de restauration du CHPG et Joël Garault, président de Monaco Goût et Saveurs, ont imaginé ensemble trois plats différents, afin de saluer la générosité des donneurs de sang.

Des plats élaborés et sains

Côté sucré, les patients ont pu choisir entre des crêpes au miel d'orange à la pistache accompagnées d'une quenelle de skyr à la menthe fraîche, une panna cotta à l'infusion d'amande et sa marmelade de melon caramélisé à la verveine ; ou un pain perdu rôti, accompagné d'une fine émincée de fenouil à cru à la cassonade

de pamplemousse et d'orange, et une brunoise à l'avocat. Côté salé, toujours trois plats au choix, dont une mousse d'avocat au Philadelphia, corolle de crevettes marinées à l'huile d'olive zestées au citron jaune, une rosace de carottes sautées minute à cru et brouillade d'œufs à la fondue de mâche. Et pour finir, des feuilles d'endive à cru, son émincé à la moutarde à l'ancienne, et ses aiguillettes de foie au vinaigre d'échalote. Des combinaisons alléchantes, toutes destinées à revigorer les donneurs, grâce à des apports nutritifs adaptés à l'occasion. Sur le menu, à côté de chaque recette, les taux de fer et de vitamine C contenus par chaque plat. Une façon de laisser le

choix aux patients de se refaire une santé après la courte anémie.

Récompenser la générosité des donneurs

« Au départ nous avions pensé proposer deux entrées et deux desserts. Au final, nous avons pris le parti de prévoir trois choix différents de sucré et de salé, pour satisfaire au mieux les patients. C'est du travail car nous préparons tout minute en fonction des demandes, mais je suis bien aidé et la coordination se fait rapidement. C'est un pur bonheur », précise le chef Joël Garault, présent pour revigorer les donneurs tout en régaland leurs papilles.

L.R.